

Domaine de Trévallon - Magnum IGP Alpilles Blanc - 2018 - blanc



A quelques encablures de Saint-Rémy de Provence, sur la commune de Saint-Etienne du Grès, les Dürrbach cultivent à peine 2 hectares de cépages blancs, sur les 17 hectares que compte aujourd'hui le domaine. Sur ces terres très caillouteuses, mêlant argiles, marnes bleues et bien sûr le calcaire omniprésent, Eloi a cherché pendant plusieurs années la meilleure combinaison de cépages pour que le vin exprime avec panache et singularité l'identité du terroir des Alpilles. C'est finalement un savant assemblage de roussanne et marsanne, plus fréquents dans le Rhône qu'en Provence, mais aussi de grenache blanc et – plus surprenant – de chardonnay qui compose cette cuvée unique.

Les méthodes culturales issues de l'agriculture biologique sont au service de la nature, de la recherche d'une harmonie entre la plante, le sol et l'atmosphère. Fidèles à leur approche résolument empirique et intuitive du vin, Eloi et sa fille Ostiane se contentent de veiller à ce que le raisin puisse atteindre la plus parfaite maturité. Les jus sont ensuite vinifiés et élevés, cépage par cépage, en fûts bourguignons (avec à peine 20% de fûts neufs) pendant un an. Les Dürrbach limitent les bâtonnages, soucieux de préserver au maximum finesse et tension pour ce vin au relief naturellement imposant. Vient ensuite le temps de l'assemblage final, en cuve, ce moment où la magie du style Trévallon va prendre corps.

Au premier nez, on tombe immédiatement sous le charme d'un fruit généreux et plein d'éclat, sur des notes d'abricot, de pêche et de prune jaune. Une nuance de miel apporte une agréable sensation de douceur, tandis que des notes de genêts et de cerfeuil donne au bouquet un élan aérien. Viennent ensuite des notes de verveine, de bergamote et de citron vert, qui apportent indéniablement une immédiate sensation de fraîcheur... renforcée par une touche minérale et même finement iodée, évoquant le caillou mouillé et le sel marin. Quelle personnalité ! A la fois affirmée, singulière et très harmonieuse.

La bouche confirme la race exceptionnelle de ce vin : l'équilibre et la complexité impressionnent. On oscille en permanence entre fraîcheur anisée, fins amers (amande fraîche et peau d'agrumes), fruits à noyau juteux, sensuels et gourmands, et des accents salins et calcaires qui dotent la finale d'une formidable percussion minérale... Incontestablement un des plus grands blancs du Bassin Méditerranéen qui confirme, cette

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

année encore, son rang tout en haut de l'affiche. A oublier idéalement en cave au moins 5 ans si vous voulez commencer à percevoir toute sa plénitude et son extraordinaire relief !

Seule ombre au tableau, la très forte pression du mildiou au printemps 2018 a finalement eu pour conséquence un déficit de récolte de plus de 50%... qui rendent ce précieux nectar encore plus rare qu'à l'accoutumée. Ne tardez pas car il n'y en aura malheureusement pas pour tout le monde.

Quantité limitée à 1 Magnum par client

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de Trévallon - Magnum IGP Alpilles Blanc - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Puissant : abricot, pêche et prune jaune. Une nuance de miel. Nougat aux amandes. Genêt, cerfeuil. Bergamote et citron vert. Caillou frotté, sel marin.

Bouche : Equilibre magsitral : on oscille entre fraîcheur anisée, fins amers (amande fraîche et peau d'agrumes), fruits à noyau juteux et des accents salins et calcaires. Grosse percussion minérale sur la finale

Accords mets-vins : Soupe de moules au safran. Bar au fenouil. Rougets rôtis à la sauge. Risotto aux truffes blanches.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Alpilles

Cépage : Marsanne (44%), roussanne (32%), grenache blanc (8%), chardonnay (16%)

Culture : Biologique